



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Xurmacıq

Hurmacık



2 Ədəd yumurta  
1 Stəkan qatıq  
Yarım paket ərtilmiş margarin  
Yarım stəkan duru yağ  
Yarım paket droj  
5 Stəkan un  
Yarım stəkan duz  
1 Stəkan döyülmüş qoz  
Şərbəti üçün;  
4 Stəkan şəkər  
4 Stəkan su  
Yarım limonun suyu

- # Əvvəlcədən 4 stəkan su və 4 stəkan şəkər qaynadılır, qivama Gəldikdə limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılaraq şərbət hazırlanır, soyumaya bıraxılır.
- # Yoğurma qabına 1 tam yumurta, 1 yumurtanın ağı, qatıq, yağ, ərtilmiş margarin qoyulur qarışdırılır.
- # Üzərinə duz, droj və yedirərək un qoyulur, özləşənə qədər yoğrulur.
- # Əldə edilən xəmir 15 - 20 dəqiqə dinləndirildikdən sonra, yarım qoz yekəliyində parçalar qopardılır.
- # Parçalar barmaq uçları ilə yuvarlaq açılır, ortasına döyülmüş qoz qonur rulo qatlanır.
- # Xəfif yağlanmış məcməyiyə xurmacıqlar hazırlayıb düzülür, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # 190 dərəcə qızdırılmış fırında 40 dəqiqə bişirilir.
- # Fırından çıxdıqdan 5 dəqiqə qədər sonra şərbət gəzdirilir.
- # 2 - 3 saat sonra servis yapılır.

**Not:** Şərbətli dadlıların xəmirinə duz atmanın səbəbi ləzzətini ortaya çıxatmaq üçündür.